

SET LUNCH

From 12-3pm, Monday to Saturday (Except Public Holidays)

2-course **238** per person | with a glass of wine **298** per person

3-course **298** per person | with a glass of wine **358** per person

Our tasting menu is also available during lunch



COURSE 1

Ponzu Watermelon V

Pistachio | Feta Cheese | Spicy Chickpea | Korean Chili Oil

Goat Cheese V

Mixed Dry Fruit | Pita Bread | Greek Gyro Spice

Brussels Sprout V

Apple Sriracha | Seaweed Powder | Ponzu

Fresh Oyster (2pcs) +28

Yuzu Gel | Grapefruit Granita | Shiso Oil

Snow Crab Tartare +30

Guacamole | Quinoa | Spring Onion Oil

Burrata V +38

Seasonal Fruit | Pickled Beetroot | Shiso

Fresh Mussel +50

Chorizo | Red Onion | Paprika | Sourdough Bread



COURSE 2

Hiroshima Oyster Linguine

Thai Asparagus | Sea Grape | Garlic Butter | Lemon Zest

Black Garlic Linguine V

Mushroom | Bread Crumb

Garlic Tomato Strozzapreti

Prawn | Zucchini | Confit Artichoke | Cheese Chip

Abalone Barley Risotto

Pumpkin Seed | Seaweed | Sichuan Pepper

Confit Chicken +30

Cauliflower | Lemon Crème Fraîche

Sous Vide Salmon +40

Edamame | Mushroom | Grape | Tom Kha Coconut Sauce

Wagyu Beef +50

Truffle Mashed Potato

COURSE 3

Dessert of the Day

Fresh Lime Soda, Juice, Soft Drink, All Kinds of Coffee or Flavored Tea +28



午市套餐

星期一至六供應 (公眾假期除外) | 下午12至3時

兩道菜 - 238/每位 | 加配一杯精選葡萄酒 298/每位

三道菜 - 298/每位 | 加配一杯精選葡萄酒 358/每位

我們的嘗味套餐同時於午市時段供應



第一道菜

淺漬西瓜 **V**

開心果 | 菲達芝士 | 鷹嘴豆 | 韓式辣椒油

羊奶芝士 **V**

季節乾果 | 皮塔餅 | 希臘香料

椰菜苗 **V**

蘋果是拉差 | 紫菜粉 | 柑橘酸醬油

季節生蠔 (兩隻) +28

柚子軟凍 | 西柚冰沙 | 紫蘇油

松葉蟹肉他他 +30

牛油果醬 | 藜麥 | 青蔥油

布拉塔芝士 **V** +38

季節水果 | 醃紅菜頭 | 紫蘇葉

鮮藍青口 +50

西班牙辣肉腸 | 紅蔥 | 紅椒 | 手工酸種麵包



第二道菜

檸檬廣島蠔扁義粉

泰國蘆筍 | 海葡萄 | 香蒜牛油 | 檸檬皮

黑蒜扁義粉 **V**

蘑菇 | 脆包糠

蒜香蕃茄汁鳳尾蝦捲義粉

意大利青瓜 | 油封雅枝竹 | 芝士脆片

鮑魚大麥米意大利飯

南瓜籽 | 紫菜 | 花椒

油封三黃雞 +30

椰菜花飯 | 檸檬忌廉

慢煮三文魚 +40

毛豆 | 蘑菇 | 葡萄 | 香茅椰汁

黑毛和牛 +50

黑松露薯蓉

第三道菜

是日甜品

鮮青檸梳打水、果汁、汽水、各式咖啡或特色紅茶 +28

